GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

Multi - Cook

Art.-Nr. 42525 Multi - Cook

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren neuen Multi - Cook kennenlernen 3
Sicherheitshinweise 5
- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 7
- Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr 7
- Antihaftbeschichtung 8

Technische Daten 8
Vor der ersten Verwendung 9
Die besonderen Eigenschaften 9
- Zeit und Funktionen anzeigen – Display 10
- Tasten 10
- Automatische Umschaltung zur Warmhaltefunktion 11
- Tipps für beste Ergebnisse 11

Bedienung 11
- Das Gerät für den Betrieb vorbereiten 12
- Reis – Rice 14
- Babynahrung 15
- Dampfgaren 16
- Backen und Aufwärmen mit der Funktion „Bake“ 18
- Joghurt 21
- Suppen und Soßen 22
- Warmhaltefunktion 23
- Den Timer einstellen 23

Beseitigen von Problemen und Fehlern 24
Pflege und Reinigung 26
- Das Gerät zerlegen 26
- Die Bauteile reinigen 27
- Das Gerät zusammensetzen 28

Aufbewahrung 29
Entsorgungshinweise 29
Gewährleistung/Garantie 29
Information und Service 30
Rezepte 30
Stichwortverzeichnis 34

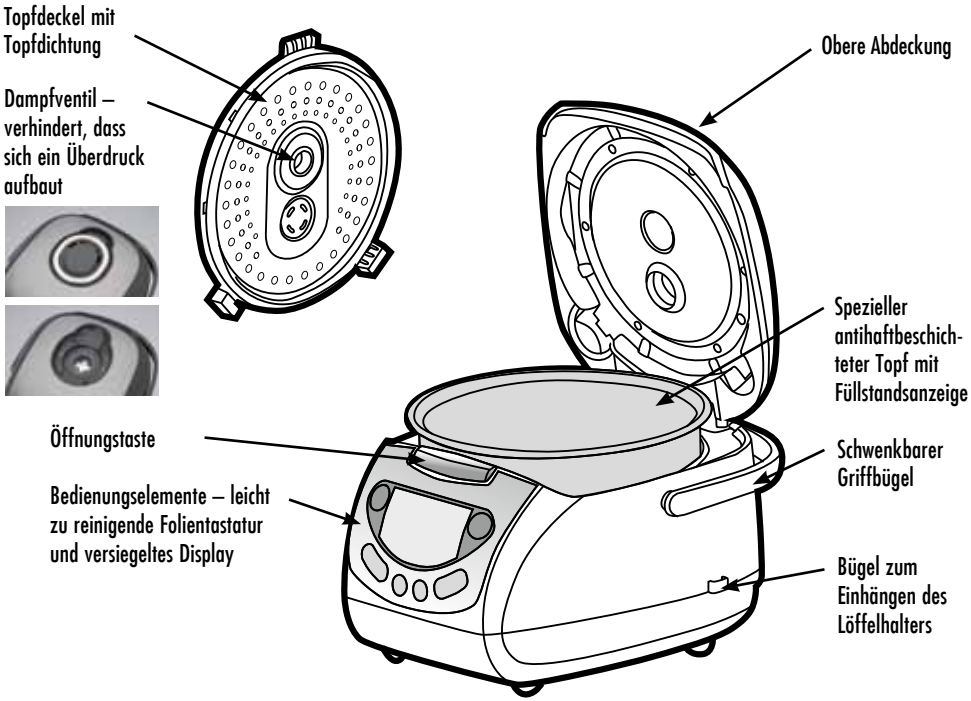
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

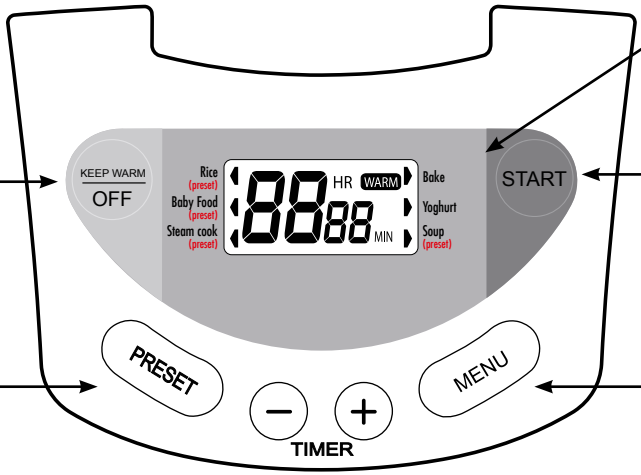
Herzlichen Glückwunsch! Sie werden an ihrem neuen mikroprozessor-gesteuerten Multifunktionskocher viel Freude haben. Mühelos zaubern Sie damit köstliche Gerichte. Die timer-gesteuerte Elektronik überwacht Garzeiten und Temperaturen und liefert zuverlässig die gewünschten Ergebnisse. Dabei bildet das Gerät im Ein- bis Zwei-Personen-Haushalt für zahlreiche Gerichte eine energiesparende Alternative zum üblichen Küchenherd. Sechs vorprogrammierte Funktionen zur Zubereitung und die zusätzliche Warmhaltefunktion bieten Ihnen eine herausragende Flexibilität, um Ihre Rezeptideen in einem kompakten, Platz sparenden Gerät zu verwirklichen.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Multifunktionskochers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Multi - Cook.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren Multi - Cook kennenlernen


Topfdeckel mit Topfdichtung
Dampfventil – verhindert, dass sich ein Überdruck aufbaut
Obere Abdeckung
Spezieller antihaftbeschichteter Topf mit Füllstandsanzeige
Öffnungstaste
Schwenkbarer Griffbügel
Bedienungselemente – leicht zu reinigende Folientastatur und versiegeltes Display
Bügel zum Einhängen des Löffelhalters



Kontrollleuchten für Garvorgang und Warmhaltefunktion

Taste KEEP WARM/OFF mit zwei Funktionen – aktiviert die Warmhaltefunktion bzw. schaltet das Gerät aus

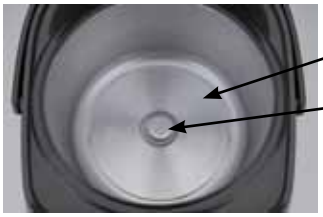
Taste START mit zwei Funktionen – schaltet das Gerät EIN und startet die gewählte Funktion

Taste PRESET mit Kontrollleuchte – ruft die Timer-Funktion auf

Taste MENU – damit wählen Sie die gewünschte Koch-Funktion

Timer-Tasten „+“ und „–“ für die Zeiteinstellung des Timers und der Garzeiten

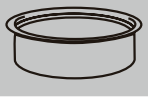
Ofenraum



Heizplatte

Temperatursensor – verhindert Überhitzung und sorgt für eine gleichmäßige Temperatur

Zubehör

Reislöffel	Suppenkelle	Löffelhalter	Messbecher	Dampfgareinsatz	Netzkabel
					

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehör sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist (Abblättern, Risse oder Kratzer). Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen, sich unter dem Gerät sammeln oder wenn Flüssigkeiten im Ofenraum sind! Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten) oder undicht ist. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Niemals das Gerät unter Hängeschränken, tief hängenden Lampen, Regalen oder in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen empfindlichen Materialien betreiben, um Schäden durch Spritzer, Hitze und Kondenswasser zu vermeiden. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm und darüber mindestens 1 m frei. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Topf oder unter dem Topf sind, der Topf richtig eingesetzt ist und Deckel und obere Abdeckung fest geschlossen sind. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Undichtigkeit, Überhitzung).

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärme- und feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte.

• Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.

• Niemals während des Betriebes Kochbesteck oder andere Fremdkörper im Topf des Gerätes liegen lassen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).** Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff (Beispiel: Reislöffel und Suppenkelle des Gerätes). Niemals den Topf des Gerätes als Rührschüssel verwenden, um eine Abnutzung der Antihaftbeschichtung zu vermeiden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Versuchen Sie niemals die obere Abdeckung des Gerätes mit Gewalt zu öffnen. Öffnen Sie den Ofenraum nur mit der Öffnungstaste.

• Das Gerät wird über eigene Heizelemente elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Zubehör (Beispiel: Topf, Dampfgareinsatz) für andere Geräte verwenden (Beispiel: Küchenherd).

• Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn der Topf gefüllt im Gerät steht. Andernfalls könnten Flüssigkeiten auslaufen. Schalten Sie das Gerät AUS (OFF) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät zusätzlich immer zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen. Fassen Sie das Gerät immer am Henkel an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

• **Niemals den Topf über die Maximum-Marken füllen.** Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen zubereiten, die schäumen. Andernfalls können heiße Nahrungsmittel über oder in das Gerät laufen und zu Verletzungen und Sachschäden führen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass immer ausreichend Flüssigkeit oder Nahrungsmittel im Topf sind (mindestens 400 ml), der Topf richtig im Gerät eingesetzt ist und die obere Abdeckung richtig zusammengesetzt und geschlossen ist (siehe: Bedienung).

• **Mit Ausnahme des Ofenraums** darf das Gerät und seine Bauteile und Zubehör niemals mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) gereinigt werden. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals das Gerät, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät oder in den Ofenraum laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelaufen ist, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach (siehe: Pflege und Reinigung).

• **NIEMALS das Gerät oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

• Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: Pflege und Reinigung). Halten Sie das Gerät und die Zubehör stets sauber.

• Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
  – Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  – Bauernhäusern
  – durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
  – Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für mindestens 8 A abgesichert sein.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

• Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

Der Multi - Cook dient zum Garen und Erhitzen verschiedener Nahrungsmittel. Daher wird das Innere des Gerätes beim Betrieb sehr heiß.

• Nach der Verwendung sind der Ofenraum des Gerätes und der Topf noch einige Zeit sehr heiß. **Niemals während oder kurz nach dem Betrieb Topf, Deckel und Innenseiten des Gerätes mit den Händen, irgendwelchen anderen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder den Topf auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Topfhandschuhen.**

• Auch bei korrekt geschlossenem Gerät (mit Topfdeckel und oberer Abdeckung) kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf zu verbrühen, der am Dampfventil in der Mitte der oberen Abdeckung austritt. Im Dampfventil, unter dem Deckel und unter der oberen Abdeckung kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Gerätes heruntertropfen. Außerdem können beim Öffnen große Mengen Dampf vorn unter der oberen Abdeckung entweichen. Halten Sie beim Öffnen der oberen Abdeckung ausreichend Abstand, um sich nicht zu verbrühen.

• **Niemals hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Nahrungsmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.**

Antihaftbeschichtung

Der Topf des Multifunktionskochers ist mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet. Niemals mit scharfen, harten Gegenständen auf der Beschichtung kratzen, rühren oder schneiden. **Niemals den Topf des Gerätes als Rührschüssel verwenden.** Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Mixen und Schneiden aus dem Topf heraus. Schäden an der Antihaftbeschichtung, die durch den Gebrauch von Metallgegenständen oder Ähnlichem entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Antihaftbeschichtung:
• Verwenden Sie den Topf nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen.

• Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.

• Durch die Antihaftbeschichtung lässt sich der Topf leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie den Topf mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung oder in der Spülmaschine.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 42525 Multi - Cook
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	640 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 125 cm
Gewicht:	ca. 3,2 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 24,4 cm x 32,4 cm x 20,3 cm
Fassungsvermögen, Topf:	max. 1,8 Liter (entspricht 5,5 Messbecher Reis)
Prüfzeichen:	TÜV GS CE

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und das Zubehör vorhanden und unbeschädigt sind. Ein Teil des Zubehöres könnte im Inneren des Gerätes liegen. Drücken Sie auf die verchromte Öffnungstaste über dem Display, um die obere Abdeckung des Gerätes zu öffnen und diese Teile herauszunehmen.

2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warnaufkleber und das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) im Gerät stecken.

WARNUNG! Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (OFF), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gerät oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

3. Reinigen Sie die Bauteile und das Zubehör des Gerätes (siehe: Pflege und Reinigung) vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung.

Die besonderen Eigenschaften

Ihr Multi - Cook bietet eine umfangreiche Palette nützlicher Funktionen, die Sie alle über die Bedienungselemente auf der Stirnseite steuern (Tasten und Display). Wenn Sie auf dem Display eine Taste drücken, ertönt ein Piepton.

Aufgrund der energiesparenden Arbeitsweise, braucht das Gerät etwas länger als ein Küchenherd um die Nahrungsmittel zum Kochen zu bringen. Rechnen Sie mit 20 Minuten, bis etwa 1 Liter Wasser kocht. Die programmierten Garzeiten beginnen erst, wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist.

WARNUNG: Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie stark schäumende Nahrungsmittel verarbeiten, da der Schaum am Dampfventil austreten und über das Gerät laufen könnte.

Wenn Flüssigkeit über den Rand des Dampfventils laufen sollte, drücken Sie sofort die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät dann (siehe: Pflege und Reinigung). Verwenden Sie kleinere Mengen.

Zeit und Funktionen anzeigen – Display

Auch wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, bleibt das Display zunächst dunkel, solange Sie das Gerät nicht einschalten. Rechts und links neben dem Display sind die Funktionen des Multi - Cook aufgedruckt.

Wenn Sie die Taste START drücken, um das Gerät einzuschalten, dann zeigt das Display zunächst nur zwei Striche an. Sobald Sie die Taste MENU drücken, erscheint ein Pfeil, der auf die gerade gewählte Funktion zeigt und die rote START-Kontrollleuchte blinkt. Sobald Sie eine Funktion gestartet haben, leuchtet die START-Kontrollleuchte kontinuierlich.

Wenn eine Funktion mit einer fest eingestellten Garzeit ausgewählt ist, dann erscheint die Garzeit auf dem Display. Stunden werden auf dem Display mit HR gekennzeichnet, Minuten durch MIN. Wenn die Garzeit auf dem Display blinkt, dann können Sie die Garzeit mit den Timer-Tasten „+“ und „–“ innerhalb eines vorgegebenen Bereichs einstellen (siehe: Bedienung).

Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, dann erscheint die bereits abgelaufene Warmhaltedauer. Die orangefarbene WARM-Kontrollleuchte leuchtet links vom Display und das Wort WARM erscheint auf dem Display (siehe: Bedienung).

Tasten

Die Tasten haben folgende Funktionen.

Taste	**Funktion**
START	Diese Taste hat zwei Funktionen: • Drücken Sie die Taste START, um das Gerät einzuschalten. • Wenn das Gerät eingeschaltet ist und eine der Funktionen ausgewählt wurde, dann drücken Sie diese Taste, um die Funktion zu starten.
KEEP WARM / OFF	Diese Taste hat ebenfalls zwei Funktionen: • Drücken Sie diese Taste wenn das Gerät AUSgeschaltet ist, um die Warmhaltefunktion zu starten (siehe: Warmhaltefunktion). • Wenn das Gerät EINgeschaltet und eine Funktion gewählt ist, dann schalten Sie das Gerät mit dieser Taste AUS. Sie können das Gerät jederzeit auch während der Bearbeitung einer Funktion mit dieser Taste AUSschalten. Alle zuvor gewählten Einstellungen gehen dann verloren.
MENU	Drücken Sie nach dem EINschalten diese Taste eventuell mehrmals, bis der Pfeil auf dem Display auf die gewünschte Funktion zeigt.
„+“ und „–“	Stellen Sie mit diesen Tasten die gewünschte Garzeit ein. Jedes Mal, wenn Sie eine dieser Tasten drücken, wird die Garzeit in vorprogrammierten Schritten erhöht oder gesenkt, abhängig von der gewählten Funktion. Für die Funktionen „Rice“ und „Bake“ können Sie keine Garzeiten einstellen. Für die mit „PRESET“ markierten Funktionen stellen Sie mit diesen Tasten außerdem den Timer ein (siehe: Den Timer einstellen).

PRESET	Drücken Sie diese Taste, wenn Sie für die mit „PRESET" markierten Funktionen den Garvorgang durch den eingebauten Zeitgeber (Timer) starten wollen. (siehe: Den Timer einstellen). Für die anderen Funktionen bleibt diese Taste wirkungslos.

Automatische Umschaltung zur Warmhaltefunktion

Nach dem Garvorgang schaltet der Multi - Cook automatisch zur Warmhaltefunktion um (siehe: Warmhaltefunktion). Einzige Ausnahme davon ist nur die Funktion „Yoghurt", nach deren Ablauf das Gerät NICHT zur Warmhaltefunktion umschaltet.

Tipps für beste Ergebnisse

• Wenn Sie sich bei der Bedienung nicht sicher sind, dann schalten Sie das Gerät zuerst AUS (Taste KEEP WARM/OFF) und informieren sich dann in dieser Bedienungsanleitung.

• Kochen Sie die Nahrungsmittel nicht zu lange. Die meisten Nahrungsmittel gelingen besser, wenn sie nicht zu weich und nicht wässrig sind.

• Für die Funktionen „Rice" und „Bake" können Sie die Garzeit durch die zugegebene Mengen steuern.

• Das Gerät bietet für die meisten Funktionen eine voreingestellte Garzeit an. Für Ihre ersten Versuche sollten Sie diese Voreinstellung verwenden. Passen Sie die Garzeit Ihren Vorlieben an, wenn Sie bereits Erfahrungen mit ihrem Multi - Cook gesammelt haben.

• Um die gewünschten Ergebnisse zu erhalten, können Sie die Nahrungsmittel nach der Garzeit auch eine Weile mit der Warmhaltefunktion ziehen lassen oder den Garvorgang mit der Taste KEEP WARM/OFF vorzeitig abbrechen.

Bedienung

WARNUNG: Der Multi - Cook dient zum Erhitzen von Nahrungsmitteln und wird dazu über eine eigene Heizplatte elektrisch beheizt. Niemals den Topf durch andere Wärmequellen erhitzen (Beispiel: Küchenherd, Mikrowellenofen)! **Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Topf!** Die Innenseiten des Gerätes und das Dampfventil oben auf der oberen Abdeckung werden während des Betriebes sehr heiß und heißer Dampf kann austreten. Niemals während des Betriebes auf das Dampfventil fassen oder Hände, Arme oder Gesicht über das Dampfventil halten, um sich nicht zu verbrennen. Achten Sie auch darauf, sich nicht durch Kondenswasser, Dampf oder heiße Nahrungsmittel zu verbrühen, wenn Sie die obere Abdeckung öffnen, den Topf herausnehmen und/oder die Nahrungsmittel servieren.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (OFF), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig für den Betrieb vorbereitet haben.

Wenn sich während des Betriebes Flüssigkeit unter dem Gerät sammelt oder über die obere Abdeckung läuft, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Taste KEEP WARM/OFF), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Prüfen Sie, ob Sie das Gerät richtig zusammengesetzt haben und/oder den Topf überfüllt haben. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Teil des Inhalts aus dem Topf heraus und vermeiden Sie es, stark schäumende Nahrungsmittel mit dem Gerät zu kochen. Trocknen Sie das Gerät und die Arbeitsfläche sorgfältig ab. Wenn das Problem dann erneut auftritt, schicken Sie das Gerät zur Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

Niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf das Gerät oder in den Ofenraum legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz für die Arbeit mit dem Gerät. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Gabeln, Messer) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

Niemals kurz nach der Verwendung die Innenseiten des Ofenraumes oder den Topf (oder Dampfgareinsatz) mit den Händen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder den Topf auf hitzeempfindliche Oberflächen stellen! Achten Sie darauf, sich nicht am Dampf oder Kondenswasser zu verbrühen, wenn Sie während oder nach der Zubereitung die obere Abdeckung öffnen.

Das Gerät für den Betrieb vorbereiten

WARNUNG: Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, feuchtigkeits- und hitzefesten Arbeitsfläche auf. Niemals das Gerät unter Schränken, Hängelampen und in der Nähe empfindlicher Gegenstände betreiben, um Schäden durch Dampf, Spritzer und Kondenswasser zu vermeiden. **Niemals das Gerät auf geneigten Unterlagen betreiben! Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder kippen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass der Rand des Topfes sauber ist und Topfdeckel und obere Abdeckung fest geschlossen sind.** Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. Wenn Flüssigkeiten auf oder in das Gerät gelaufen sind, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät dann abkühlen und reinigen Sie das Gerät (siehe: Pflege und Reinigung).

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, wärme- und feuchtigkeitsbeständige Unterlage (siehe: Sicherheitshinweise). Lassen Sie auf jeder Seite des Gerätes mindestens 20 cm frei. Über dem Gerät müssen mindestens 100 cm frei bleiben, um Schäden durch Dampf, Spritzer und Kondenswasser zu vermeiden.
2. Bevor Sie mit dem kochen beginnen, verbinden Sie das Stromkablel mit dem Anschluss an Ihrem Gerät und stecken anschließend den Stromstecker in die dafür vorgesehene Steckdose. Stecken Sie den kleineren Steckverbinder am Netzkabel des Gerätes in die entsprechende Buchse an der Rückseite des Gerätes (kann nur in einer Orientierung eingesteckt werden). Schließen Sie das Gerät aber erst an die Stromversorgung an, wenn Sie es vollständig für die Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel vorbereitet haben.
3. Vergewissern Sie sich, dass die obere Abdeckung des Gerätes richtig zusammengesetzt ist. Das Dampfventil muss außen in die mittlere Mulde eingesetzt sein und darf nicht über die obere Abdeckung herausstehen oder beim Öffnen der oberen Abdeckung herausfallen. Drücken Sie dann die Öffnungstaste, um das Gerät zu öffnen. Der Topfdeckel muss innen fest in die obere Abdeckung des Gerätes eingerastet sein, so dass die Dichtung am Rand des Topfdeckels zum Ofenraum weist (siehe: Das Gerät zusammensetzen).
4. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum liegen und Heizplatte, Temperatursensor und die Außenseiten des Topfes sauber und frei von anhaftenden

Rückständen sind (siehe: Pflege und Reinigung). Verunreinigungen auf diesen Oberflächen verhindern einen guten Kontakt und stören damit die Temperatursteuerung des Gerätes. Dadurch erhöht sich der Energieverbrauch und Probleme durch Überhitzung können auftreten. Zum Betrieb muss der Topf gerade im Ofenraum stehen.

5. Wählen Sie dann nach folgender Tabelle eine für die Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel geeignete Gerätefunktion aus.

Aufgabe	**Funktion**	**Beispiele**	**Garzeit**	**Voreinstellung**
Reis	Rice	Reis	Abhängig von der Menge 25 bis 35 Minuten + 5 Minuten	– – 5 Minuten dämpfen
Babybrei	Baby Food	Reisbrei (Conjee), Haferbrei (Porridge), Gemüsebrei	30 bis 60 Minuten in 5 Minuten-Schritten	30 Minuten (MIN)
Dampfgaren	Steam cook	Im Dampfgareinsatz: Gemüse, Kartoffeln, Würstchen, Fisch- oder Hähnchenfilets, erhitzen Ohne Dampfgareinsatz: Suppen, Eintopf, Kartoffeln, Gemüse	5 bis 60 Minuten, einstellbar in 5-Minuten-Schritten	5 Minuten (MIN)
Backen	Bake	Aufwärmen, Marmorkuchen, Tortenboden, Auflauf, Gratin, Lasagne	35 bis 45 Minuten (abhängig von der Menge) + 10 Minuten	– – 10 Minuten Countdown
Joghurt	Yoghurt	Joghurt	Nicht einstellbar	8 Stunden (HR)
Soup	Suppen	Suppen, Soßen, Eintopf, Kartoffeln, Gemüse	30 bis 90 Minuten, einstellbar in 10-Minuten-Schritten	30 Minuten (MIN)

6. Folgen Sie den für die gewählte Funktion weiter angegebenen Anleitungen. Beachten Sie dabei aber unbedingt die erforderlichen Füllmengen.

Niemals den Topf über die Maximalmengen hinaus befüllen! Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen erhitzen, die eventuell stark schäumen, da sonst heißes Fett und/oder Wasser auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen können.

• Füllen Sie nicht mehr als insgesamt 1800 ml ein, wenn Sie Reis kochen wollen (Maximum-Marke „Rice 5.5“).

• Wenn Sie Reisbrei (Conjee) oder Haferbrei (Porridge) zubereiten wollen, dann füllen Sie nicht mehr als 1650 ml ein: Maximum-Marke „Conjee 1 ½“ und „Porridge ¾“.
Teilen Sie die Mengenangaben in Ihrem Rezept entsprechend ein. Vergewissern Sie sich aber, dass IMMER eine ausreichende Menge an Nahrungsmitteln oder Wasser im Topf ist (unterste Füllmarke 1) bevor Sie das Gerät einschalten.

Reis – Rice

WARNUNG: An der Dampföffnung tritt während des Betriebes heißer Dampf aus. Niemals während des Betriebes Hände, Arme oder das Gesicht über das Gerät halten. Niemals während des Betriebes irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Tücher) auf das Gerät legen. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen und einschalten, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass das Gerät richtig zusammengesetzt ist (siehe: Das Gerät für den Betrieb vorbereiten) und die obere Abdeckung geschlossen ist. Niemals während des Betriebes und kurz danach die Innenseiten des Ofenraumes oder den Topf mit den Händen oder hitze- und feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren.

Die Funktion „Rice“ stellt die Garzeit automatisch entsprechend der gewählten Menge Reis und Wasser ein. Danach wird der Reis 5 Minuten gedämpft, was im Countdown angezeigt wird. Sie brauchen für diese Funktion also keine Garzeit einzustellen sondern können die Garzeit mit der zugegebenen Wassermenge steuern.

1. Wiegen Sie die gewünschte Menge Reis ab. Ein gestrichener Messbecher mit Reis entspricht ca. 150 g. Wiegen Sie aber nicht mehr als 800 g (ca. 5,5 Messbecher) ein.
2. Waschen Sie den Reis bis das Wasser klar bleibt. Verwenden Sie dazu ein gesondertes Gefäß, um die Beschichtung im Topf des Multifunktionskochers nicht unnötig abzunutzen.
3. Geben Sie den Reis in den Topf des Multifunktionskochers und füllen Sie bis zur entsprechenden Marke mit Wasser auf. Trocknen Sie dann die Außenseiten und den Rand des Topfes ab.

   Beispiel: Wenn Sie 3 Messbecher Reis verwenden, dann füllen Sie den Topf bis zur Marke 3 auf. Sie können nach eigenen Vorlieben etwas mehr oder weniger Wasser dazu geben. **Füllen Sie aber niemals weiter als bis zur Maximum-Marke 5.5 auf!**

WARNUNG: Achten Sie besonders darauf, dass der obere Rand des Topfes sauber ist. Andernfalls dichtet der Topfdeckel nicht richtig ab und Flüssigkeit könnte in das Gerät laufen.

4. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum des Multifunktionskochers liegen und die Innenseiten des Ofenraums sauber sind. Stellen Sie dann den Topf hinein.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Topfdeckel in der oberen Abdeckung des Multifunktionskochers richtig eingesetzt ist (siehe: Das Gerät zusammensetzen) und schließen Sie dann die obere Abdeckung. Ein Klicken zeigt an, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist.

6. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie auf die Taste START, um das Gerät einzuschalten.

7. Drücken Sie die Taste MENU, bis der Pfeil auf dem Display auf die Funktion „Rice" zeigt.

8. Drücken Sie auf die Taste START, um die Funktion zu starten. Die START-Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich und auf dem Display erscheinen zwei Striche.

   Das Gerät kocht den Reis, bis das Wasser vollständig aufgesaugt ist. In dieser Zeit bleiben die beiden Striche auf dem Display stehen. Danach wird der Reis gedämpft und das Display zeigt diese Zeit als Countdown an.

   Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch zur Warmhaltefunktion weiter.

   Damit der Reis nicht klumpt und an Geschmack verliert, sollten Sie ihn innerhalb von 30 Minuten servieren.

9. Drücken Sie auf die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG: Wenn Sie die obere Abdeckung kurz nach dem Betrieb öffnen, können große Mengen Dampf und Kondenswasser austreten. **Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät.** Stellen Sie den heißen Topf nicht auf hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Löffel aus Metall). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder wärmebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie zum Beispiel den mitgelieferten Reislöffel.

10. Drücken Sie die Öffnungstaste und nehmen Sie den Reis aus dem Topf. Verwenden Sie dazu am besten den mitgelieferten Reislöffel.

11. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: Pflege und Reinigung).

Babynahrung

WARNUNG: Überfüllen Sie den Topf nicht. Füllen Sie niemals weiter als bis zur oberen Füllmarke auf.

1. Geben Sie die gewünschte Menge der vorbereiteten Zutaten in den Topf.

2. Füllen Sie die benötigte Menge Wasser ein. Trocknen Sie dann die Außenseiten und den Rand des Topfs ab.

Für Reisbrei oder Haferbrei („Conjee" oder „Porridge") füllen Sie den Topf bis zu der Füllmarke auf, die der zugegebenen Menge Reis (laut Messbecher) entspricht, damit der Brei nicht zu fest wird. Beispiel: Für ¼ Messbecher Reis bis zur Füllmarke „Conjee ¼" auffüllen. **Füllen Sie aber nicht weiter als bis zur Maximum-Marke „Conjee ¾" auf!**

WARNUNG: Achten Sie besonders darauf, dass der obere Rand des Topfes sauber ist. Andernfalls dichtet der Topfdeckel nicht richtig ab und Flüssigkeit könnte in das Gerät laufen.

3. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum des Multifunktionskochers liegen und die Innenseiten des Ofenraumes sauber sind. Stellen Sie dann den Topf hinein.

4. Vergewissern Sie sich, dass der Topfdeckel in der oberen Abdeckung des Multifunktionskochers richtig eingesetzt ist (siehe: Das Gerät zusammensetzen) und schließen Sie dann die obere Abdeckung des Multifunktionskochers. Ein Klicken zeigt an, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie auf die Taste START, um das Gerät einzuschalten.
6. Drücken Sie die Taste MENU, bis der Pfeil auf dem Display auf „Baby Food" zeigt.
7. Drücken Sie die Timer-Tasten „+" und/oder „–", bis die gewünschte Garzeit auf dem Display erscheint.
8. Drücken Sie dann auf die Taste START, um die Funktion zu starten. Die START-Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich. Nachdem die Funktion durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
9. Drücken Sie auf die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG: Wenn Sie die obere Abdeckung kurz nach dem Betrieb öffnen, können große Mengen Dampf und Kondenswasser austreten. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät. Niemals den heißen Topf auf hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät (Beispiel: Löffel aus Metall). Benutzen Sie nur Kochbesteck aus Holz oder wärmebeständigem Kunststoff oder zum Beispiel den mitgelieferten Reislöffel.

10. Drücken Sie die Öffnungstaste vorn auf dem Gerät und rühren den Brei mit einem Löffel aus Kunststoff oder Holz durch.
    WARNUNG: Frisch gekochte Nahrungsmittel sind zum Füttern eines Babys zu heiß. Lassen Sie den Brei unbedingt auf Körpertemperatur abkühlen.
11. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: Pflege und Reinigung).

Dampfgaren

Zum Dampfgaren „Steam cook" darf der Füllstand im Topf weder unter der Minimum-Marke 1 liegen noch die Nahrungsmittel im Dampfgareinsatz erreichen. Füllen Sie deshalb zum Dampfgaren den Topf stets mit einem Füllstand zwischen den Füllstandsmarken 1 (Minimum) und 3 auf.

Sie können bei Verwendung der Funktion „Steam cook" zusätzlich auch im siedenden Wasser Nahrungsmittel (Beispiel: Salzkartoffeln) garen, während im Dampfgareinsatz das empfindliche Gemüse schonend gegart wird. Wenn Sie Fisch oder Fleisch (Beispiel: Hähnchenfilets) im Dampfgareinsatz garen, dann gehen allerdings Aromen aus dem Fisch/Fleisch in das Wasser über und beeinträchtigen den Geschmack anderer Nahrungsmittel.

Außerdem können Sie diese Funktion auch ohne den Dampfgareinsatz verwenden, um unter anderem Suppen und Soßen zu kochen, die eine Garzeit zwischen 5 und 60 Minuten erfordern. In diesem Fall können Sie den Topf auch bis zur Füllmarke 5 auffüllen (mit allen Zutaten).

1. Wenn Sie mit dem Dampfgareinsatz arbeiten wollen, dann legen Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel in den Dampfgareinsatz. Die Nahrungsmittel dürfen nicht über den Rand des Einsatzes hinausstehen.

2. Füllen Sie die erforderliche Menge Wasser in den Topf. Trocknen Sie dann die Außenseiten und den Rand des Topfes ab. Das Wasser muss mindestens die unterste Füllstandsmarke 1 (ca. 350 - 400 ml) erreichen. Wenn Sie mit dem Dampfgareinsatz arbeiten wollen, darf die Füllstandsmarke 3 nicht überschritten werden (ca. 1 Liter). Sie sparen Energie und Zeit, wenn Sie besonders für kurze Garzeiten nicht zu viel Wasser einfüllen.
   Wenn Sie ohne den Dampfgareinsatz arbeiten, dann können Sie den Topf maximal bis zur Füllmarke 5 auffüllen.

3. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum des Multifunktionskochers liegen und die Innenseiten des Ofenraums sauber sind. Stellen Sie dann den Topf hinein.

WARNUNG: Achten Sie besonders darauf, dass der obere Rand des Topfes sauber ist. Andernfalls dichtet der Topfdeckel nicht richtig ab und Flüssigkeit könnte in das Gerät laufen.

4. Zum Dampfgaren setzen Sie den Dampfgareinsatz in den Topf. Topf und Dampfgareinsatz müssen gerade stehen.

5. Vergewissern Sie sich, dass der Topfdeckel in der oberen Abdeckung des Multifunktionskochers richtig eingesetzt ist (siehe: Das Gerät zusammensetzen) und schließen Sie dann die obere Abdeckung. Ein Klicken zeigt an, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist.

6. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie auf die Taste START, um das Gerät einzuschalten.

7. Drücken Sie dann die Taste MENU, bis der Pfeil auf dem Display auf die Funktion „Steam cook" zeigt. Auf dem Display blinkt die Mindestgarzeit von 5 Minuten.

8. Drücken Sie die Timer-Tasten „+" und/oder „–", bis die gewünschte Garzeit auf dem Display erscheint. Sie können Garzeiten zwischen 5 und 60 Minuten einstellen.

9. Drücken Sie auf die Taste START, um die Funktion zu starten. Die START-Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich.

   Der Countdown der Garzeit beginnt erst, sobald das Wasser im Topf kocht. Das Gerät zeigt diesen Zeitpunkt durch einen mehrfachen Piepton an. Sobald das Wasser verkocht ist oder die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch zur Warmhaltefunktion um. Auf dem Display erscheint die bereits abgelaufene Warmhaltezeit.

   Unabhängig davon ertönt ein akustisches Signal, sobald die Garzeit abgelaufen ist.

10. Drücken Sie auf die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG: Wenn Sie die obere Abdeckung kurz nach dem Betrieb öffnen, können große Mengen Dampf und Kondenswasser austreten. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät, wenn Sie die Öffnungstaste drücken. Der Ofenraum ist nach dem Betrieb sehr heiß. Schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Topfhandschuhen, wenn Sie den heis-

sen Topf oder Dampfgareinsatz aus dem Ofenraum nehmen. Stellen Sie den heißen Topf nur auf einer hitzefesten Unterlage ab.
Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder wärmebeständigem Kunststoff.

11. Drücken Sie die Öffnungstaste und nehmen Sie die Nahrungsmittel heraus. Verwenden Sie dazu am besten den mitgelieferten Reislöffel. Wenn Sie gleichzeitig im Topf und im Dampfgareinsatz gegart haben, dann heben Sie dazu den Topf mit Topflappen oder Topfhandschuhen vorsichtig aus dem Gerät und stellen ihn auf eine hitzefeste Unterlage. Nehmen Sie dann den Dampfgareinsatz aus dem Topf.
12. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: Pflege und Reinigung).

Backen und Aufwärmen mit der Funktion „Bake"

Die Funktion „Bake" können Sie zum Aufwärmen von fertig gekochten Nahrungsmitteln (Beispiel: Reis, Gemüse) und zum Backen von dicken Pfannkuchen, Gratins, kleinen Kuchen und Tortenböden verwenden.

Feste Nahrungsmittel aufwärmen

Zum Aufwärmen **fester** Nahrungsmittel (Beispiel: gekochter Reis, Nudeln, Auflauf) eignet sich die Funktion „Bake" am besten. Arbeiten Sie dazu nach folgender Anleitung.

Hinweis: Suppen und Soßen sollten Sie mit der Funktion „Soup" oder „Steam cook" aufwärmen und die Bearbeitung eventuell mit der Taste KEEP WARM/OFF abbrechen, sobald der Countdown auf dem Display beginnt und das Wasser im Topf kocht. Es dauert ca. 20 Minuten, bis ca. 1 Liter Suppe kocht.

1. Reis sollten Sie zunächst etwas auflockern. Geben Sie die kalten Nahrungsmittel dann in den Topf.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum des Multi - Cook liegen und die Innenseiten des Ofenraums sauber sind. Stellen Sie dann den Topf hinein.

WARNUNG: Achten Sie besonders darauf, dass der obere Rand des Topfes sauber ist. Andernfalls dichtet der Topfdeckel nicht richtig ab und Flüssigkeit könnte in das Gerät laufen.

3. Vergewissern Sie sich, dass der Topfdeckel in der oberen Abdeckung des Multi - Cook richtig eingesetzt ist (siehe: Das Gerät zusammensetzen) und schließen Sie dann die obere Abdeckung. Ein Klicken zeigt an, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie die Taste START, um das Gerät einzuschalten.
5. Drücken Sie dann mehrfach die Taste MENU bis der Pfeil auf dem Display auf die Funktion „Bake" zeigt. Auf dem Display erscheinen zwei Striche.
6. Drücken Sie die Taste START, um den Vorgang zu starten.
Die START-Kontrollleuchte leuchtet auf und auf dem Display werden zwei Striche angezeigt. Sobald die Funktion abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.

7. Drücken Sie auf die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG: Wenn Sie die obere Abdeckung kurz nach dem Betrieb öffnen, können große Mengen Dampf und Kondenswasser austreten. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät. Niemals den heißen Topf auf hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Löffel aus Metall). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder wärmebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie zum Beispiel den mitgelieferten Reislöffel.

8. Drücken Sie die Öffnungstaste und nehmen Sie die Nahrungsmittel aus dem Topf. Verwenden Sie dazu am besten den mitgelieferten Reislöffel.

9. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: Pflege und Reinigung).

Backen

ACHTUNG: Niemals den Topf des Gerätes als Rührschüssel verwenden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen oder zu stark abzunutzen.

Mit der Funktion „Bake" können Sie kleine Kuchen und Tortenböden sowie kleine, dicke Pfannkuchen backen. Auch würzige Aufläufe und Gratins lassen sich damit zubereiten. Allerdings sollten Sie keine zu großen Mengen vorbereiten, da die Nahrungsmittel sonst nicht vollständig gar werden.

• Aufläufe können Sie nach dem Garvorgang mit der Warmhaltefunktion noch einige Zeit im Gerät ziehen lassen.

• Wenn Aufläufe zu kross werden, brechen Sie die Funktion einfach zum gewünschten Zeitpunkt ab; entsprechend der Backzeit im Küchenherd. Wenn Sie Ihre gewohnten Rezepte ausprobieren, dann erhalten Sie einen ersten Richtwert, wenn Sie die Backzeit für den Multifunktionskocher um ca. 15 Minuten gegenüber der üblichen Backzeit im vorgeheizten Backofen verlängern.

• Wenn Sie Kuchen und Tortenböden backen, dann halten Sie das Gerät während der ganzen Bearbeitungszeit und bis zum Abkühlen nach dem AUSschalten unbedingt geschlossen. Selbst wenn Sie das Gerät nur für einen ganz kurzen Moment öffnen, kühlt der kleine Ofenraum zu stark aus und der Kuchen fällt zusammen.

Arbeiten Sie z. B. auch nach den Rezeptvorschlägen in diesem Heft.

1. Rühren Sie die Zutaten in einer geeigneten Rührschüssel an und geben Sie die fertige Mischung dann in den Topf des Multi - Cook. Wischen Sie die Außenseiten und den oberen Rand des Topfes trocken.
   Arbeiten Sie dabei z. B. nach dem Pfannkuchen-Rezept in diesem Heft.

2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum des Multifunktionskochers liegen und die Innenseiten des Ofenraums sauber sind. Stellen Sie dann den Topf hinein.

WARNUNG: Achten Sie besonders darauf, dass der obere Rand des Topfes sauber ist. Andernfalls dichtet der Topfdeckel nicht richtig ab und Kondenswasser könnte in das Gerät laufen.

3. Vergewissern Sie sich, dass der Topfdeckel in der oberen Abdeckung des Multifunktionskochers richtig eingesetzt ist (siehe: Das Gerät zusammensetzen) und schließen Sie dann die obere Abdeckung. Ein Klicken zeigt an, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie die Taste START, um das Gerät einzuschalten.
5. Drücken Sie dann mehrfach die Taste MENU bis der Pfeil auf dem Display auf die Funktion „Bake" zeigt. Auf dem Display erscheinen zwei Striche.
6. Drücken Sie die Taste START, um den Vorgang zu starten. Die START-Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich und auf dem Display erscheinen zwei Striche. Der Backvorgang dauert zwischen 45 und 60 Minuten. In den letzten 10 Minuten erscheint ein Countdown der restlichen Backzeit.

Hinweis: Sie können den Backvorgang jederzeit abbrechen, wenn Sie eine geringere Garzeit für die zubereiteten Nahrungsmittel wünschen (Beispiel: Gratin). Drücken Sie dazu die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten. Sobald der programmierte Backvorgang beendet ist, ertönt ein Piepton und das Gerät schaltet in den Warmhaltemodus um und die bereits abgelaufene Warmhaltezeit erscheint auf dem Display.

7. Drücken Sie auf die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

Wenn Sie Kuchen backen, dann lassen Sie die obere Abdeckung unbedingt geschlossen! Anderenfalls könnte der Kuchen zusammenfallen. Lassen Sie den Kuchen mindestens 1/2 Stunde bei geschlossenem Gerät abkühlen.

WARNUNG: Wenn Sie die obere Abdeckung kurz nach dem Betrieb öffnen, können große Mengen Dampf und Kondenswasser austreten. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät. Das Innere des Ofenraums und der Topf sind kurz nach dem Betrieb sehr heiß. Schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Topfhandschuhen, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen. Niemals den heißen Topf auf hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Löffel aus Metall). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder wärmebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie zum Beispiel den mitgelieferten Reislöffel.

8. Drücken Sie die Öffnungstaste und nehmen Sie die Nahrungsmittel aus dem Topf. Verwenden Sie dazu am besten den mitgelieferten Reislöffel. Kuchen und manche Aufläufe können sie einfach stürzen. Nehmen Sie dazu den Topf mit Topflappen oder Topfhandschuhen aus dem Gerät und drehen Sie den Topf über einem ausreichend großen Teller um. Stellen Sie den heißen Topf nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
9. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: Pflege und Reinigung).

Joghurt

Für Joghurt sollten Sie einfache Milch oder Vorzugsmilch verwenden und etwas reinen Joghurt mit lebenden Joghurt-Kulturen zugeben. Erst wenn der Joghurt fertig ist, sollten Sie die Aromen und anderen Zutaten unterrühren. Um einen köstlichen Joghurt zu erhalten, geben Sie einfach 1 bis 2 Esslöffel Ihrer Lieblingskonfitüre, Nussnougatcreme oder Honig zu 200 bis 250 ml reifem Joghurt und mixen die Mischung gut durch.

Hinweis: Selbstgemachter Joghurt ist stets eher flüssig. Festeren Joghurt erhalten Sie, wenn Sie den Joghurt nach der Zubereitung zentrifugieren oder Sie dicken den Joghurt nach Belieben mit etwas Gelatine an.

1. Mischen Sie Milch und etwas reifen Joghurt und gießen Sie die Mischung in den Topf. Achten Sie darauf, dass die Außenseiten des Topfes und der obere Rand sauber sind.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum des Multi - Cook liegen und die Innenseiten des Ofenraumes sauber sind. Stellen Sie dann den Topf hinein. Der Topf muss gerade stehen und darf am Rand nicht überstehen.

WARNUNG: Achten Sie besonders darauf, dass der obere Rand des Topfes sauber ist. Andernfalls dichtet der Topfdeckel nicht richtig ab und Kondenswasser könnte in das Gerät laufen.

3. Vergewissern Sie sich, dass der Topfdeckel in der oberen Abdeckung des Multi - Cook richtig eingesetzt ist (siehe: Das Gerät zusammensetzen) und schließen Sie dann die obere Abdeckung. Ein Klicken zeigt an, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie die Taste START, um das Gerät einzuschalten.
5. Drücken Sie mehrfach die Taste MENU bis der Pfeil auf dem Display auf die Funktion „Yoghurt“ zeigt. Auf dem Display erscheint die vorprogrammierte Zubereitungszeit (8:00) in Stunden (HR).
6. Drücken Sie die Taste START, um die Funktion zu starten. Die START-Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich und der Countdown der Zubereitungszeit beginnt.
7. Nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist, drücken Sie die KEEP WARM/OFF Taste, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie dann die obere Abdeckung des Gerätes mit der Öffnungstaste und nehmen Sie den Topf vorsichtig aus dem Gerät.
8. Gießen den Joghurt in ein hohes, schmales Gefäß um und reinigen Sie das Gerät (siehe: Pflege und Reinigung).
9. Lassen Sie den Joghurt mehrere Stunden (über Nacht) bei Raumtemperatur ruhig stehen, bis sich Molke und Joghurt getrennt haben und gießen Sie die Molke dann vorsichtig ab.
10. Aromatisieren Sie Molke und Joghurt nach Geschmack (siehe: Rezepte in diesem Heft).

Suppen und Soßen

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass im Topf ausreichend Wasser ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Die Wassermenge im Topf muss mindestens die Minimum-Marke 1 erreichen. **Füllen Sie aber nicht mehr als bis zur Füllstandsmarke 5 ein. Niemals den Topf überfüllen!**

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie stark schäumende Nahrungsmittel kochen! Drücken Sie sofort die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Schaum über die obere Abdeckung läuft.

Mit der Funktion „Soup" können Sie Suppen und Soßen zubereiten, für die eine Garzeit zwischen 30 und 90 Minuten erforderlich ist. Der Füllstand im Topf muss zwischen Füllstandsmarke 3 und 5 liegen. Die erforderliche Garzeit hängt von Ihren persönlichen Vorlieben ab.

1. Geben Sie Brühe und die erforderlichen weiteren Zutaten in den Topf. Die Gesamtmenge darf den Füllstand 5 nicht überschreiten. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten und der obere Rand des Topfes sauber und trocken sind.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum des Multifunktionskochers liegen und die Innenseiten des Ofenraums sauber sind. Stellen Sie dann den Topf hinein.
   WARNUNG: Achten Sie besonders darauf, dass der obere Rand des Topfes sauber ist. Andernfalls dichtet der Topfdeckel nicht richtig ab und Flüssigkeit könnte in das Gerät laufen.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Topfdeckel in der oberen Abdeckung des Multi - Cook richtig eingesetzt ist (siehe: Das Gerät zusammensetzen) und schließen Sie dann die obere Abdeckung. Ein Klicken zeigt an, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie die Taste START, um das Gerät einzuschalten.
5. Drücken Sie mehrfach die Taste MENU bis der Pfeil auf dem Display auf die Funktion „Soup" zeigt.
   Auf dem Display blinkt die Mindest-Garzeit von 30 Minuten. Das Blinken zeigt an, dass Sie diese Zeit mit den Timer-Tasten „+" und „–" einstellen können.
6. Drücken Sie die Timer-Tasten „+" und/oder „–" bis die gewünschte Garzeit zwischen 30 und 90 Minuten auf dem Display erscheint.
7. Drücken Sie die Taste START, um die Funktion zu starten. Die START-Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich, aber der Countdown der Garzeit beginnt erst, sobald das Wasser im Topf kocht und ein akustisches Signal ertönt. Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt erneut ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in die Warmhaltefunktion um.
8. Drücken Sie auf die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG: Wenn Sie die obere Abdeckung kurz nach dem Betrieb öffnen, können große Mengen Dampf und Kondenswasser austreten. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät. Niemals den heißen Topf auf hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit

dem Gerät verwenden (Beispiel: Löffel aus Metall). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder wärmebeständigem Kunststoff.

9. Drücken Sie die Öffnungstaste und nehmen Sie die Nahrungsmittel aus dem Topf. Verwenden Sie dazu am besten die mitgelieferte Suppenkelle.
10. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung (siehe: Pflege und Reinigung).

Warmhaltefunktion

Sie können Ihren Multi - Cook zum Warmhalten Ihrer Gerichte verwenden. Das Gerät stellt dafür eine Temperatur von 70 bis 75 °C ein.

1. Füllen Sie die Nahrungsmittel in den Topf ein. Füllen Sie den Topf stets bis zur Füllstandsmarke 1 bis 5.5 auf.

2. Setzen Sie den Topf in das Gerät ein und schließen Sie die obere Abdeckung.

3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie bei AUSgeschaltetem Gerät die Taste KEEP WARM/OFF. Die Kontrollleuchte der Warmhaltefunktion leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät jetzt im Warmhalte-Modus ist. Das Display zeigt die Warmhaltezeit (WARM) in Schritten von 5 Minuten an.

Hinweis: Die anderen Bedienungselemente sind im Warmhalte-Modus außer Funktion. Wenn Sie eine andere Funktion verwenden wollen, dann drücken Sie zuerst die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten. Schalten Sie das Gerät danach mit der Taste START ein.

4. Sie können den Warmhalte-Modus jederzeit ausschalten. Drücken Sie dazu die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten.

Den Timer einstellen

Sie können für die Funktionen „Rice" (Reis), „Baby Food" (Babybrei), „Steam cook" (Dampfgaren) und „Soup" (Suppe) die Timer-Funktion (preset) verwenden, um den Start der gewählten Funktion zwischen 1 und 15 Stunden vorher zu wählen.

1. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an (siehe: Das Gerät für den Betrieb vorbereiten).
2. Drücken Sie die Taste START, um das Gerät einzuschalten.
3. Drücken Sie die Taste MENU, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird
4. Drücken Sie dann die Taste PRESET, um zur Eingabe der Startzeit zu schalten. Auf dem Display blinkt die Mindestzeit bis zum Start der Funktion: 1 Stunde.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Timer-Tasten „+" und „–" ein. Bei jedem Tastendruck ändert sich die Zeitanzeige in vordefinierten Schritten
6. Drücken Sie die Taste START. Die Kontrollleuchte in der Taste PRESET leuchtet und die eingestellte Zeit bleibt auf dem Display sichtbar.

So lange der Zubereitungsvorgang noch nicht begonnen hat, wird die Zeit bis zum Start des Garvorganges als Countdown in 30-Minuten-Schritten auf dem Display angezeigt. Sobald der Garvorgang automatisch gestartet wurde, verlischt die Kontrollleuchte PRESET

und auf dem Display erscheint die übliche Anzeige der gewählten Funktion.

7. Sie können den Timer jederzeit abschalten. Drücken Sie dazu einfach die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten.

Beseitigen von Problemen und Fehlern

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen behilflich sein, wenn Probleme bei der Arbeit mit dem Gerät auftreten.

Problem	**Mögliche Ursachen**	**Die Lösung**
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht, der Ofenraum bleibt kalt.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Prüfen Sie eventuell, ob die verwendete Steckdose Strom hat.
	Fehler in der Elektrik.	Schicken Sie das Gerät an Ihr autorisiertes Service-Center zur Reparatur.
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht, der Ofenraum wird warm.	Fehler in der Elektrik.	Schicken Sie das Gerät an Ihr autorisiertes Service-Center zur Reparatur.
Die Kontrollleuchte leuchtet, der Ofenraum bleibt kalt.	Heizelemente sind durchgebrannt oder Fehler in der Elektrik.	Schicken Sie das Gerät an Ihr autorisiertes Service-Center zur Reparatur.
Das Display zeigt „C1“, „C2“, „C3“ oder „C4“ an.	Fehlfunktion des Gerätes.	Schicken Sie das Gerät an Ihr autorisiertes Service-Center zur Reparatur.
Die Zutaten sind noch roh oder zerkocht.	Die Garzeit ist falsch eingestellt.	Wählen Sie eine andere Garzeit. Lassen Sie die Speisen nach dem Kochen etwas im Gerät mit eingeschalteter Warmhaltefunktion, oder schalten Sie das Gerät vor Ablauf der Funktion aus.
	Der Topf ist zu voll.	Verringern Sie die verwendete Menge.
	Die Heizplatte im Boden des Ofenraums hat sich verformt.	Schicken Sie das Gerät an Ihr autorisiertes Service-Center zur Reparatur.
	Der Topf sitzt schief im Ofenraum.	Setzen Sie den Topf richtig ein. Die Ränder des Topfs müssen an den Rändern des Ofenraums anliegen.

	Verunreinigungen zwischen Heizplatte und/oder Temperatursensor und Topf.	Reinigen Sie den Ofenraum und die Außenseite des Topfes (siehe: Pflege und Reinigung).
	Der Topf ist verformt.	Ersetzen Sie den Topf. Wenden Sie sich dazu an Ihr Service-Center.
	Fehler in der Elektrik.	Schicken Sie das Gerät an ihr Service-Center zur Reparatur.
Die Nahrungsmittel sind angebrannt oder das Gerät schaltet nicht automatisch in den Warmhalte-Modus um.	Für die Funktion „Yoghurt" ist eine automatische Umschaltung nicht vorgesehen.	Schalten Sie die Warmhaltefunktion per Hand ein (siehe: Warmhaltefunktion).
	Temperatursensor ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Temperatursensor eventuell mit etwas feinem Sandpapier (320er Körnung).
	Fehler in der Elektrik.	Schicken Sie das Gerät an das Service-Center zur Reparatur.
Beim Kochen von Haferbrei (Porridge) läuft das Gerät über.	Das Dampfventil ist verstopft.	Reinigen Sie das Dampfventil.
	Fehler in der Elektrik.	Schicken Sie das Gerät an das Service-Center zur Reparatur.
Im Topf kocht es auch nach langer Zeit noch nicht.	Das Gerät stellt für manche Funktionen eine niedrigere Temperatur ein.	Wählen Sie eine andere Funktion.
	Fehlfunktion des Gerätes.	Schicken Sie das Gerät an das Service-Center zur Reparatur.
Die obere Abdeckung lässt sich nicht schließen.	Der Topfdeckel fehlt.	Setzen Sie den Topfdeckel in die obere Abdeckung ein.
	Der Topfdeckel ist nicht richtig eingelegt.	Die Dichtung des Topfdeckels muss zum Ofenraum zeigen.
Sie können den Timer (PRESET) nicht einstellen.	Die Timer-Funktion PRESET arbeitet NICHT für die Funktionen „Bake" oder „Yoghurt".	Wählen Sie eine geeignete Funktion.

Unter dem Gerät sammelt sich Flüssigkeit.	Der Topf ist zu voll.	Nehmen Sie einen Teil der Nahrungsmittel aus dem Topf.
Schaum oder Flüssigkeit spritzt am Dampfventil heraus.	Der Topf ist zu voll.	Nehmen Sie einen Teil der Nahrungsmittel aus dem Topf.
	Das Dampfventil ist verstopft.	Reinigen Sie das Dampfventil.
	Der Topfinhalt schäumt sehr stark.	Wenn der Schaum nicht über das Dampfventil hinausläuft, dann ist dies unbedenklich. Andernfalls verringern Sie die verwendete Menge.

Pflege und Reinigung

WARNUNG! Nach der Verwendung sind der Ofenraum des Gerätes, die obere Abdeckung, sowie Topfdeckel und Topf noch einige Minuten sehr heiß. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (OFF), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen.**

Lassen Sie keine Speisereste auf dem Gerät oder seinen Bauteilen festtrocknen oder verkohlen. Halten Sie auch die Heizplatte und den Temperatursensor (runde Scheibe in der Bodenmitte) im Ofenraum des Gerätes sauber, um einen optimalen Kontakt zum Topf zu garantieren, da Rückstände zwischen den Heizelementen oder dem Temperatursensor und dem Topf die Temperatursteuerung stören könnten. Drücken Sie beim Reinigen nicht zu fest auf den Temperatursensor.

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung entsprechend der folgenden Anleitung.

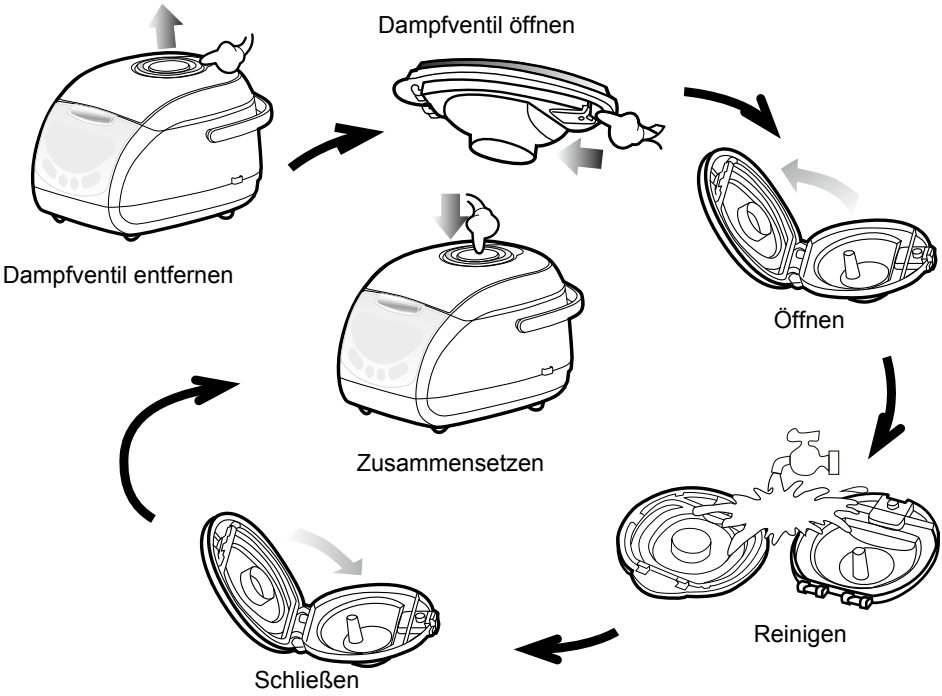
Das Gerät zerlegen

1. Schalten Sie das Gerät AUS (OFF), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen. Ziehen Sie dann auf der Rückseite des Gerätes den Gerätestecker des Netzkabels heraus.
2. Nehmen Sie das Dampfventil aus der oberen Abdeckung. Fassen Sie dazu in die Mulde neben dem Dampfventil und ziehen Sie das Dampfventil einfach nach oben heraus.
3. Drücken Sie die Öffnungstaste, um den Deckel zu öffnen, nehmen Sie den Topf und gegebenenfalls den Dampfgareinsatz aus dem Gerät. Leeren Sie alle Nahrungsmittel vollständig aus.

Hinweis: Mit dem Dampf dringen auch Fette und Eiweiß in das Dampfventil und kondensieren dort. Reinigen Sie das Dampfventil daher nach jeder Verwendung, damit sich keine Nahrungsmittelreste im Ventil sammeln.

4. Drücken Sie auf die weiße Taste an der Unterseite des Dampfventils und klappen Sie die beiden Hälften auseinander.
5. Nehmen Sie den Topfdeckel aus der oberen Abdeckung des Gerätes heraus. Drücken Sie dazu auf die beiden weißen Tasten rechts und links über dem Scharnier. Ziehen Sie den Topfdeckel dann nach unten aus der oberen Abdeckung.

ACHTUNG: Am Topfdeckel und an beiden Teilen des Dampfventils befinden sich Dichtungen. Achten Sie darauf, die Dichtungen nicht zu beschädigen.



Die Bauteile reinigen

ACHTUNG: Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Topf kratzen, um die Antihaftbeschichtung des Topfes nicht zu beschädigen. Arbeiten Sie beim Reinigen der Bauteile mit Vorsicht, um die Dichtungen nicht zu beschädigen. Niemals Gewalt anwenden!

Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder feines Sandpapier dürfen ausschließlich zur Reinigung der Heizplatte und des Temperatursensors im Ofenraum des Gerätes verwendet werden. Verwenden Sie niemals derartige Hilfsmittel zur Reinigung der anderen Oberflächen des Gerätes. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände

oder irgendwelche Chemikalien (Beispiel: Ofenreiniger) bzw. ätzende Flüssigkeiten zum Reinigen des Gerätes verwenden. Niemals Flüssigkeiten über das Gerät oder in den Ofenraum gießen.

1. Reinigen Sie Topf, Topfdeckel, Boden/Deckel des Dampfventils sowie das verwendete Zubehör (Dampfgareinsatz, Löffel, Suppenkelle, Messbecher und Löffelhalter) in warmem Spülwasser mit einer weichen Spülbürste. Sie können diese Bauteile auch in der Spülmaschine reinigen.
2. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit die Außenseiten des Gerätes, die obere Abdeckung, den Ofenraum und das Netzkabel ab.
   Hartnäckige Speisereste auf den anderen Oberflächen feuchten Sie am besten einige Minuten mit warmem Spülwasser an. Eingebrannte Speisereste auf den Heizelementen im Ofenraum können Sie mit einem Topfschwamm oder notfalls auch mit feinem Sandpapier entfernen.
3. Wischen Sie alle Oberflächen danach mit einem sauberen feuchten Tuch ab.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile stets für kleine Kinder unzugänglich sind.

4. Trocknen Sie die Teile danach sorgfältig ab und lassen Sie die Teile etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

Das Gerät zusammensetzen

1. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungen im Boden des Dampfventils, am Topfdeckel und an der oberen Abdeckung des Gerätes sauber und unbeschädigt sind (Beispiel: kleine Risse, Kratzer oder Abnutzungen). Beschädigte Dichtungen müssen in einem Service-Center ausgetauscht werden.
2. Hängen Sie den Boden des Dampfventils mit seinen beiden Bügeln an den Scharnier-Haken des Dampfventildeckels ein und klappen Sie das Dampfventil dann zu. Drücken Sie Boden und Deckel aufeinander, bis sie mit einem Klicken einrasten.
3. Legen Sie das Dampfventil mit seinem verchromten Deckel nach oben in die Mulde in der oberen Abdeckung des Gerätes ein, so dass die Ausbuchtung am Dampfventil zur Rückseite des Gerätes weist. Drücken Sie das Dampfventil dann leicht ein. Das Dampfventil darf nicht über die obere Abdeckung herausstehen.
4. Öffnen Sie die obere Abdeckung und stecken Sie die Zunge am Topfdeckel von unten in den Schlitz am oberen Rand der oberen Abdeckung des Gerätes. Die Dichtung am Rand des Topfdeckels muss dabei zum Ofenraum weisen! Nur in dieser Orientierung rastet der Topfdeckel fest an der oberen Abdeckung ein.

Hinweis: Die obere Abdeckung lässt sich nicht schließen, wenn der Topfdeckel nicht richtig eingelegt ist.

5. Drücken Sie den Topfdeckel im Bereich des Scharniers gegen die obere Abdeckung, bis die beiden Halterungen rechts und links über dem Scharnier mit einem Klicken einrasten.

Aufbewahrung

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: Pflege und Reinigung). Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder auf das Netzkabel. Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

Niemals das Zubehör des Gerätes (Beispiel: Topf, Löffel, Suppenkelle oder Netzkabel) für andere Zwecke verwenden. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehör des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung und setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder richtig zusammen (siehe: Pflege und Reinigung).
2. Legen Sie Löffel, Löffelhalter und Suppenkelle des Gerätes in den Topf. Legen Sie dann den Dampfgareinsatz im Topf ein.
3. Legen Sie das Netzkabel und den Messbecher in den Dampfgareinsatz.
4. Stellen Sie den Topf dann in den Ofenraum und schließen Sie vorsichtig die obere Abdeckung.
5. Fassen Sie das Gerät am Henkel und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und zu der kleine Kinder keinen Zugang haben.

Entsorgungshinweise

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde.Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen.Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.
Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Rezepte

Möhren-Kartoffel-Brei

Zutaten
50 g Kartoffeln, in Stücken
100 g Möhren, in Stücken
400 ml Wasser
1 geh. TL Butter

Zubereitung
1. Schneiden Sie Kartoffeln und Möhren in kleine Stücke und geben Sie die Mischung in den Dampfgareinsatz.
2. Füllen Sie Wasser in den Topf, hängen Sie den Dampfgareinsatz ein und starten Sie die Funktion „Baby Food".
3. Sobald das akustische Signal ertönt, nehmen Sie den Dampfgareinsatz heraus, gießen ca. 80 -100 ml Garflüssigkeit in eine Rührschüssel, geben den Inhalt des Dampfgareinsatzes und die Butter dazu und vermischen und pürieren Sie das Ganze.
4. Lassen Sie den Brei vor dem Servieren unbedingt auf Körpertemperatur abkühlen!

Bemerkung:
Auch andere zarte Gemüse können in dieser Weise mit Kartoffeln zu einem reinen Gemüse-Kartoffel-Brei kombiniert werden.

Dicker Pfannkuchen

Zutaten
3 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl Typ 405
50 g Butter
20 ml Milch

Sie können die Mengenverhältnisse nach eigenem Geschmack ändern. Wenn Sie zu große Mengen verwenden, dann wird der Pfannkuchen nicht mehr so locker und ist eventuell nicht ganz durch. Außerdem können Sie Aromen nach Geschmack zugeben (z. B. Vanille, Rum oder Mandelöl).

Zubereitung
1. Geben Sie Zucker und Eier zusammen in eine Rührschüssel und schlagen Sie die Mischung mit einem Schneebesen schaumig bis der Zucker vollständig gelöst ist. Wenn die Eier zu kalt sind, dann wärmen Sie die Mischung im 40 °C warmen Wasserbad. Schlagen Sie die Mischung, bis sie beim Anheben des Schneebesens Fäden zieht.
2. Geben Sie das Mehl dazu und rühren Sie bis keine Klumpen mehr in der Mischung sind.
3. Schmelzen Sie die Butter im Wasserbad. Geben Sie unter schnellem Rühren Milch und die geschmolzene Butter zur Eimischung. Wenn Sie nicht heftig genug rühren, dann wird der Kuchen ungleichmäßig und der Geschmack ist nicht optimal.

4. Füllen Sie die Mischung in den Topf und backen Sie den Pfannkuchen sofort mit der Funktion „Bake“, da die Blasen beim Erhitzen sonst vollständig verschwinden und der Pfannkuchen zu fest wird.
5. Servieren Sie heiß mit Konfitüre, Vanillesoße und gesüßten Beeren (Heidelbeeren, Preiselbeeren oder Johannisbeeren) oder mit Ahornsirup.

Trink-Joghurt Nuss-Nugat und Molke-Drink

Hinweis: Bei der Joghurt-Zubereitung entsteht immer auch etwas Molke. Gießen Sie die Molke nicht weg! Sie ist ein erfrischender Durstlöscher.

Zutaten
1 Liter fettarme Milch
etwa 100 ml reiner Joghurt
ca. 100 g Nuss-Nugat-Creme

Für den Molke-Drink:
1 bis 2 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Zucker

Zubereitung
1. Mischen Sie die Milch und den reifen Joghurt gut durch und geben Sie die Mischung in den Topf.
2. Stellen Sie den Topf in den Multi - Cook und starten Sie die Funktion „Yoghurt“. Nach Ablauf der Zubereitungszeit können Sie den Joghurt dann nach Belieben noch einige Zeit bei Raumtemperatur reifen lassen.
3. Gießen den Joghurt in ein ausreichend großes, hohes, möglichst schmales Gefäß um, das eine Gießtülle haben sollte.
4. Lassen Sie den Joghurt abgedeckt einige Stunden bei Raumtemperatur stehen (evtl. über Nacht). In dieser Zeit setzt sich der Joghurt ab und die Molke sammelt sich darüber.
5. Gießen Sie die Molke vorsichtig in ein ausreichend großes Glas ab.
6. Für den Molke-Drink rühren Sie Zitronensaft und Zucker in die Molke.
7. Quirlen Sie die Nuss-Nugat-Creme in den Joghurt und stellen Sie Joghurt und Molke für 20 Minuten in den Kühlschrank.
8. Teilen Sie den Joghurt zum Servieren in 4 bis 6 Gläser auf.

Käse-Nudel-Gratin

Zutaten
100 g getrocknete Nudeln/Pasta (z. B. Spiralen)
1 Teelöffel Salz
150 g Karotten
200 g Brokkoli
200 g Zucchini
1 Teelöffel in kleine Würfel geschnittene Pastinakenwurzel
2 Teelöffel Instant-Brühe
50 ml Sahne
50 ml Milch
2 Scheiben Gauda (50 bis 80 g)
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Messerspitze geriebenes Muskat
1 Teelöffel gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Kochen Sie die Nudeln. Lassen Sie die Nudeln danach abkühlen.
2. Schneiden Sie Karotten und Zucchini in Scheiben. Schneiden Sie die Pastinakenwurzel in kleine Würfel Teilen Sie den Brokkoli in kleine Röschen.
3. Vermischen Sie Nudeln, Karotten, Zucchini, Brokkoli und Pastinake miteinander und geben Sie diese Zutaten in den Topf.
4. Verteilen Sie die Käse darüber.
5. Mischen Sie Milch, Sahne, Instant-Brühe, Pfeffer und Muskat. Verteilen Sie die Mischung dann über den Käsescheiben.
6. Stellen Sie den Topf in den Multi - Cook und starten Sie die Funktion „Bake".
7. Wenn der Countdown der Garzeit auf dem Timer etwa 8 bis 5 Minuten erreicht hat, drücken Sie die Taste KEEP WARM/OFF, um das Gerät AUSzuschalten.
8. Streuen Sie etwas gehackte Petersilie auf jede Portion und servieren Sie heiß.

Kleine Erdbeercreme-Torte

Zutaten

2 Eier
50 bis 60 g Zucker
ca. 50 ml Milch
20 g Margarine
100 g gesiebtes Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1/4 Ampulle Vanillearoma
1 Prise Salz
150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
150 g Erdbeerkonfitüre
1-2 Blätter Gelatine
100 g Schlagsahne
50 g frische Erdbeeren
1 Orange
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Trennen Sie die Eier und schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee und das Eigelb mit dem Zucker schaumig.
2. Mischen Sie Mehl und Backpulver und geben Sie es zu der Eigelb/Zucker-Mischung. Geben Sie Vanillearoma und 1 Prise Salz dazu. Rühren Sie gut durch, bis alles gut vermischt ist. Wenn die Mischung zu fest wird, geben Sie etwas Milch dazu bis Sie einen glatten Kuchenteig erhalten. Heben Sie dann den Eischnee darunter.
3. Fetten Sie den Topf des Multifunktionskochers mit Margarine und streuen Sie etwas Grieß hinein, so dass die Innenseite des Topfes gleichmäßig bedeckt ist.
4. Füllen Sie die Teigmischung in den Topf und streichen Sie die Oberfläche glatt. Backen Sie mit der Funktion „Bake". Nachdem das Gerät die Funktion beendet hat (ca. 45 Minuten), schalten Sie das Gerät AUS ohne die obere Abdeckung zu öffnen. Lassen Sie den Tortenboden bei geschlossenem Gerät noch etwa 45 Minuten im Gerät abkühlen.
5. Nehmen Sie den Topf mit dem Tortenboden dann heraus und stürzen Sie den Tortenboden. Lassen Sie den Tortenboden ganz abkühlen und schneiden Sie ihn dann in zwei Böden.
6. Schlagen Sie die Sahne mit Vanillezucker steif. Lösen Sie die Gelatine nach der

Vorschrift auf der Packung auf. Schlagen Sie Frischkäse und Erdbeerkonfitüre zusammen schaumig.
7. Wenn die Gelatine gerade beginnt, fest zu werden, dann mischen Sie 1 EL der Erdbeercreme unter und rühren Sie dies dann in die restliche Erdbeercreme ein. Heben Sie die Sahne darunter.
8. Legen Sie einen passenden Tortenring um den Tortenboden. Bestreichen Sie den unteren Boden der Torte dann mit etwa der Hälfte der Erdbeercreme.
9. Legen Sie die andere Hälfte des Tortenbodens darauf und streichen Sie den Rest der Erdbeercreme darauf. Stellen Sie die Torte mehrere Stunden im Kühlschrank kalt.
10. Nehmen Sie den Tortenring ab und garnieren Sie mit den frischen Erdbeeren und Orangenfilets.

Apfel im Schnee

Zutaten
500 ml frische Milch
150 g getrockneten Milchreis
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
2 große Äpfel, geschält, ohne Kerngehäuse in Scheiben geschnitten
1 Esslöffel geriebene oder fein gehackte Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln
1 Esslöffel Rosinen
1 Esslöffel Honig
1/2 Teelöffel Zimtpulver
1 Spritzer Bittermandelaroma

Zubereitung
1. Waschen Sie den Reis und kochen Sie ihn dann mit Milch, Vanillezucker und 1 Prise Salz nach der Anweisung auf der Packung. Lassen Sie den Reis danach auf Zimmertemperatur abkühlen.
2. Hacken Sie die Rosinen klein und geben Sie Honig, Zimt, Bittermandelaroma, gehackte Nüsse und/oder Mandeln dazu und mischen Sie gut durch.
3. Trennen Sie die Eier und schlagen Sie das Eiweiß steif. Vermischen Sie Eigelb und Reis gleichmäßig; heben Sie dann den Eischnee darunter.
4. Geben Sie die Hälfte des Reises in den Topf des Multi - Cook.
5. Legen Sie eine Schicht Apfelscheiben darauf aus und verteilen Sie dann die Rosinenmischung darauf.
6. Decken Sie das Ganze mit dem Rest des Reises ab und backen Sie den Auflauf mit der Funktion „Bake".
7. Servieren Sie heiß mit Vanillesoße.

Bemerkungen:
Dieser Reisauflauf kann auch mit vielen anderen Früchten (ohne die Rosinen-Mischung) zubereitet werden. Probieren Sie doch auch einmal Kirschen, Bananen, Pfirsiche, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren.

Stichwortverzeichnis

|A|
Antihaftbeschichtung 8
Anzeige.....10
Arbeitsplatz.....5
Aufbewahrung.....29
Auflauf.....19
aufwärmen.....18
|B|
Babybrei.....15
Backzeiten 19
Bake-Funktion 18
Bedienung.....11
Bedienungselemente.....3
bestimmungsgemäßer Gebrauch.....5
Betrieb im Ausland.....7
|C|
Conjee 14, 15
|D|
Dampf 7
Dampfgareinsatz 28
Dampfgaren 16
Dampfventil.....3, 26, 28
Deckel 3
Dichtungen.....27, 28
Display 10
|E|
Energie sparen 9, 13, 17
Entsorgung 29
erste Verwendung 9
|F|
Fassungsvermögen 8
Füllmarken 3, 13, 16
Funktionen.....9, 10
Funktionsprüfung.....5
|G|
Garzeit.....10
|H|
heiße Oberflächen 7
Heizplatte 4
|I|
Inbetriebnahme.....11, 12
|J|
Joghurt.....11, 21
|K|
Kontrollleuchten 4, 10
Kuchen 19
|L|
Lagerung.....29
Leistungsaufnahme 8
|M|
maximale Menge 6, 8, 14, 22
Maximum, Timer 23
Mindestmenge.....6, 14, 22
|N|
Netzkabel 3, 7, 8, 12
|O|
Ofenraum 4, 28
|P|
Pflege 26
Platzbedarf 12
Porridge.....14
Problembeseitigung 24
|R|
Reinigung.....8, 26
Rice.....14
|S|
Sicherheitshinweise 5
Soße 22
Stromversorgung 7, 8
Suppe.....16, 22
|T|
Tasten 3, 4, 10
Technische Daten 8
Temperatursensor 4, 28
Timer 23
Tipps 11, 24
Topf.....13
Topfdeckel.....27, 28
Tortenboden 19
|Ü|
Übersicht 13
|V|
Verlängerungskabel.....7
|W|
Warmhaltefunktion 11, 23
|Z|
zerlegen 26
Zubehöre 4, 5, 28
zusammensetzen.....28